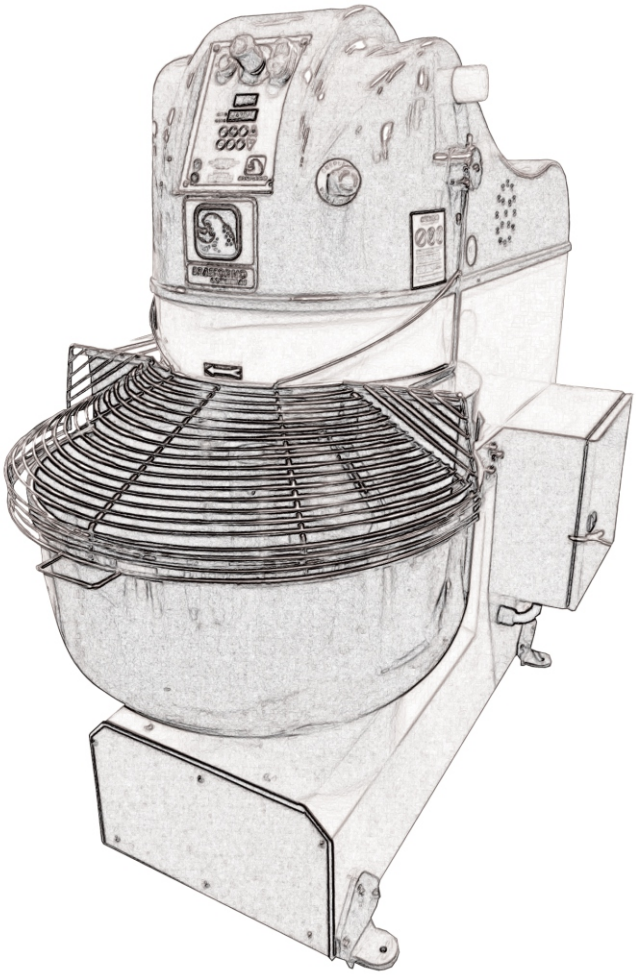
Brasforno Industria e Comercio Ltda
CNPJ - 68.947.308/0001-82 - I.E. - 623.011.662.113
Rua Rio de Janeiro, 834 - Chácara Solar
Santana de Parnaíba - SP - CEP 06530-020
Fone - 11 - 4705-9555
assistencia1@brasforno.com.br
www.brasforno.com.br

Manual de Instalação e Operação

Amassadeiras Espiral

AMR/P 25 e AMR/P 50



Favor ler atentamente este manual antes da utilização da máquina.

A Brasforno se reserva ao direito de fazer qualquer alteração sem prévio aviso.

JAN/14

BRASFORNO COMBIBRAS

ÍNDICE

CAPÍTULO 1

IDENTIFICAÇÃO E APLICAÇÃO INDUSTRIAL: 2

1.1 - Identificação da Máquina 2
1.2 - Manual de Instruções 2
1.3 - Descrição Geral 2
1.3.1 - Normas e Projetos 2
1.4 - Aplicação Industrial da Máquina 2

CAPÍTULO 2

TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, MONTAGEM, INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO 2

2.1 - Transporte 2
2.2 - Armazenamento 3
2.3 - Montagem e Instalação 3
2.4 - Ligação e Alimentação 4

CAPÍTULO 3

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA 4

3.1 - Comando da Máquina Manual 4
3.2 - Comando da Máquina Automática 4
3.3 - Parada de Emergência 4
3.4 - Colocação de Ingredientes 4
3.5 - Adulteração / Supressão 5
3.6 - Risco de Utilização Diferentes ao Projeto 5

CAPÍTULO 4

CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA 5

4.1 - Características Mecânicas 5
4.1.1 - Medidas de Seguranças Adotadas 5
4.2 - Caracteristicas Elétricas 5
4.3 - Capacidade da Máquina 5
4.4 - Sistema de Segurança 5
4.5 - Cuidados com o Batedor 5
4.6 - Cuidados com a Correia 5
4.7 - Emissão de Ruído 5
4.8 - Emissão de Radiação 5
4.9 - Ciclo de Vida do Produto 5

CAPÍTULO 5

MANUTENÇÃO 6

5.1 - Quando a Máquina é Nova 6
5.2 - Limpeza da Máquina 6
5.3 - Verificação dos Sistemas de Segurança 6
5.4 - Verifique o Estado das Correias 6
5.5 - Procedimento em Situação de Emergência 6

CAPÍTULO 6

ANEXOS 7

6.1 - Esquema Elétrico 7/10
6.2 - Detalhes e Acessórios da Máquina 11/12

Manual elaborado em conformidade ao ITEM 12.128 da NR12

As imagens constantes nesse manual são meramente ilustrativas.

12.128 - Itens obrigatórios conforme NORMA vigente

Item - (a) - Capa

Item - (b/c) - 1.1 Identificação da Máquina (Legenda) - pagina 2

Item - (d) - 1.3.1 Normas e Projetos - pagina 2

Item - (e) - 6.2 Detalhe e Acessórios da Máquinas - paginas 11/12

Item - (f) - 6.1 Esquema elétrico - paginas 7/10

Item - (g) - 3.4 Colocação de Ingredientes - pagina 4

Item - (h) - 4.3 Capacidade da Máquina - pagina 5

Item - (h) - 4.5 Cuidados com o Batedor - pagina 5

Item - (h) - 4.7 Emissão de Ruído - pagina 5

Item - (h) - 4.8 Emissão de Radiação - pagina 5

Item - (i) - 4.1.1 Medidas de Segurança Adotadas - pagina 5

Item - (j) - 4.4 Sistema de Segurança - pagina 5

Item - (k) - 3.5 Adulteração / Supressão - pagina 5

Item - (l) - 3.6 Risco de Utilização Diferentes ao Projeto - pagina 5

Item - (m) - 3 Utilização da Máquinas - pagina 4

Item - (n) - 5 Manutenção - pagina 6

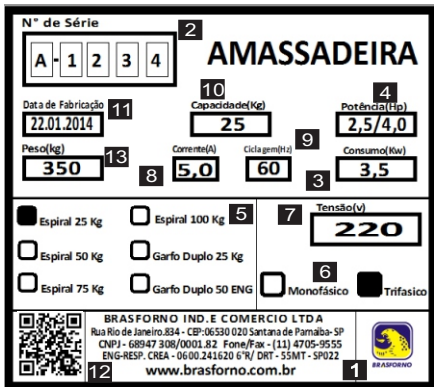
Item - (o) - 5.5 Procedimento em Situação de Emergência -pagina 6

Item - (p) - 4.9 Ciclo de Vida do Equipamento - pagina 5

IDIOMA PT
CAPÍTULO 1
IDENTIFICAÇÃO E APLICAÇÃO INDUSTRIAL

1.1 - IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

Esta máquina possui uma placa de identificação fixada na parte exterior onde estão descritas as características gerais da máquina.



Legenda:

Zona	Função
1	Identificação do fabricante
2	Número de série
3	Consumo
4	Potência
5	Modelo
6	Fase Elétrica
7	Tensão
8	Corrente
9	Ciclagem
10	Capacidade
11	Data de Fabricação
12	Dados Engenheiro Responsável
13	Peso

1.2 - MANUAL DE INSTRUÇÕES

Respeite na íntegra o conteúdo deste manual de instruções. Este manual de instruções faz parte integrante desta máquina e deverá ser conservado durante toda a sua vida útil em local acessível ao operador, em condições que mantenham a sua integridade e durabilidade.

1.3 - DESCRIÇÃO GERAL

Obrigado por ter escolhido, ou por ser utilizador deste equipamento de trabalho tecnológicamente evoluido, de alta performance e que com certeza lhe trará uma valia e representará a curto prazo uma vantagem competitiva.
Esta máquina é construída por uma estrutura de aço e por uma série de dispositivos mecânicos que quando acionados eletricamente transformam ingredientes em massas alimentares.
Esta transformação de ingredientes é feita sem a necessidade de intervenção da força física, graças a utilização de sistemas elétricos interligados com os dispositivos mecânicos.

1.3.1 - NORMAS E PROJETOS

A Empresa declara sob sua responsabilidade que a máquina está em conformidade com a NORMA REGULAMENTAR NR-12.

PORTARIA N.º 197, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2010 (DOU de 24/12/2010 – Seção I pág. 211), ANEXO VI - MÁQUINAS PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

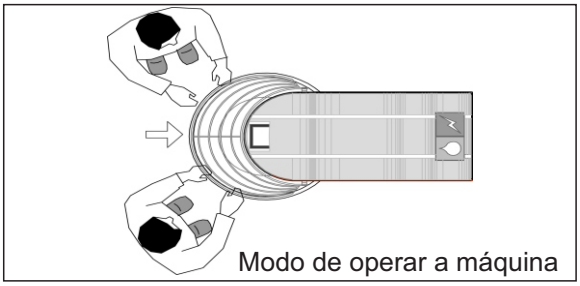
ABNT NBR 15734:2009

ENG RESP - CREA - 0600.241620 6R/DRT 55MT-SP022

1.4. - APLICAÇÃO INDUSTRIAL DA MÁQUINA

Aviso **Proibido trabalhar com a máquina se não for um operador devidamente qualificado.**
Proibida a utilização imprópria da máquina.

Esta máquina foi produzida para ser utilizada na produção de massas em padarias ou confeitaria.
Esta máquina foi produzida para ser utilizada por operadores devidamente qualificados.


Modo de operar a máquina

A intervenção do operador da máquina consiste no seguinte:
Colocar os ingredientes;
Retirar o produto acabado;
Fechar e abrir a grade de proteção;
Acionar o comando da máquina;
O nível de qualificação para um trabalho pode ser conseguido ou com formação especifica sobre esta máquina e os processos de fabricação ou com experiência devidamente comprovada.
O conteúdo desse manual considera a utilização diária da máquina sendo de 8 horas. Quando a máquina for utilizada por um período diferente devem ser ajustadas as considerações nas mesmas proporções dessa utilização.
O fabricante não pode ser considerado responsável por qualquer dano na máquina ou pessoas.
É considerada utilização imprópria da máquina:
Usar a máquina em condições ambientais, operacionais e físicas inadequadamente;
Usar a máquina sem levar em consideração as regras de boas praticas da arte da padaria e confeitaria;
O uso da máquina por um operador não qualificado;
Transformar produtos para os quais não foi fabricada;
Usar gelo durante o preparo da massa;
Amassar massas com liga de reduzida porcentagem de hidratação;
Trabalhar com a máquina sem a sua completa instalação;
Alimentar com energia elétrica de características diferentes das especificadas;
Usar peças não originais;
Fazer intervenções com um serviço de assistência técnica não credenciado pelo fabricante;
Alterar suas performances;
Remover ou alterar o sistema de segurança;
Desrespeitar as leis vigentes no pais ou desrespeitar o conteúdo deste manual.

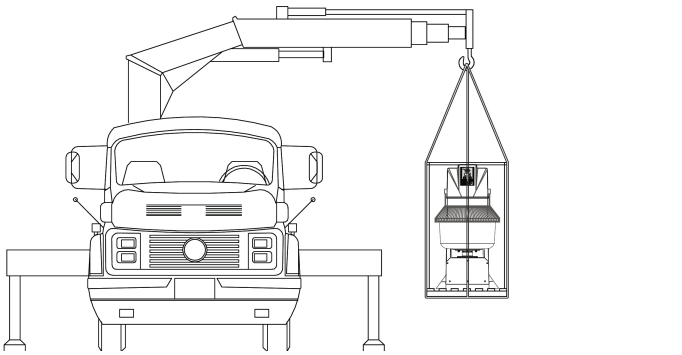
CAPÍTULO 2
TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, MONTAGEM, INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

O incorreto transporte, armazenamento, montagem, instalação ou ligação desta máquina pelo cliente ou seu mandatário pode causar danos materiais, pessoas, bens ou animais, não sendo o fabricante responsável por este fator.

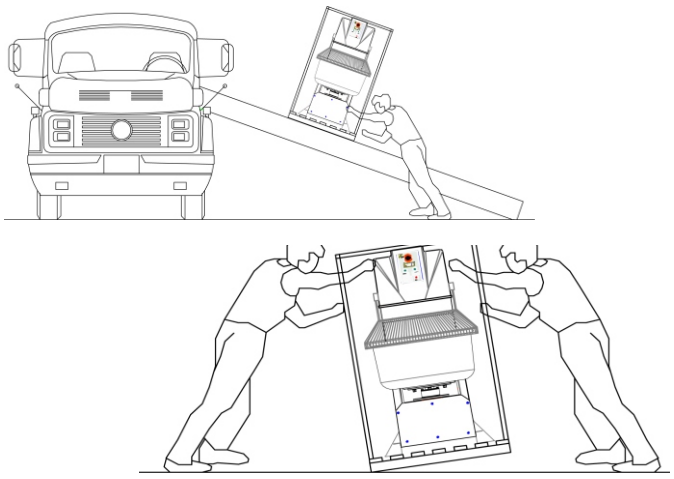
2.1 - TRANSPORTE

Use sempre um equipamento de transporte adequado ao peso indicado no equipamento.
Cumpra sempre com as leis em vigor no pais. O desconhecimento dessas leis não valida seu descumprimento.
A máquina deve ser transportada conforme as imagens a seguir com empilhadeiras, cabos, cordas, correntes ou ganchos adequados.
No caso de manuseamento manual deve-se ter em conta que a máquina pode deslizar mais que o esperado ou deslizar em direção inesperada.

A qualquer momento verifique o estado da embalagem, verifique se não existem danos decorrentes do transporte.
Caso suspeite de eventuais defeitos, não retire a embalagem, por favor contate o fornecedor para averiguação ou registre o ocorrido para futuras consultas.



Transporte Correto



Transporte incorreto

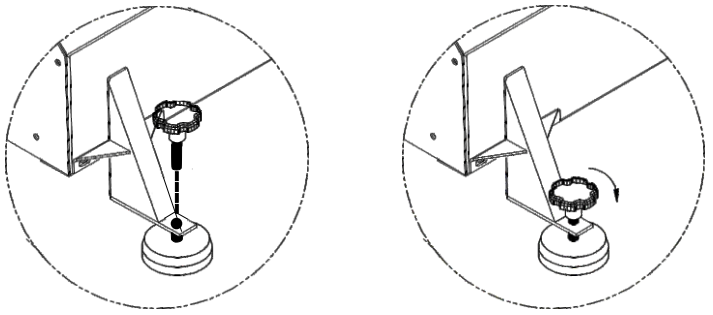
2.2 - ARMAZENAMENTO

Use sempre um equipamento de transporte adequado ao peso indicado no equipamento.
O local de armazenamento deve suportar o mesmo peso, de preferência armazenar no chão, evitando prateleiras ou qualquer outro tipo de armazenamento em que o equipamento fique suspenso, diminuindo assim eventuais riscos decorrentes de queda da máquina. Não necessita estar fixa ao piso no entanto o piso deve ser plano e não pode ser escorregadio. Ter a atenção de que o piso deve estar isento de umidade para que não favoreça o aparecimento de oxidação em máquinas de chassis pintado.
Durante o armazenamento é obrigatório a máquina estar desconectada da energia elétrica e deve ser armazenada em condições idênticas ás condições de trabalho.

2.3 - MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Aviso	**Na fase de montagem e instalação no local de trabalho, certifique-se que o cabo de alimentação esteja desconectado da energia elétrica.** **Esta fase deve ser executada por pessoa devidamente credenciada pelo fabricante.**

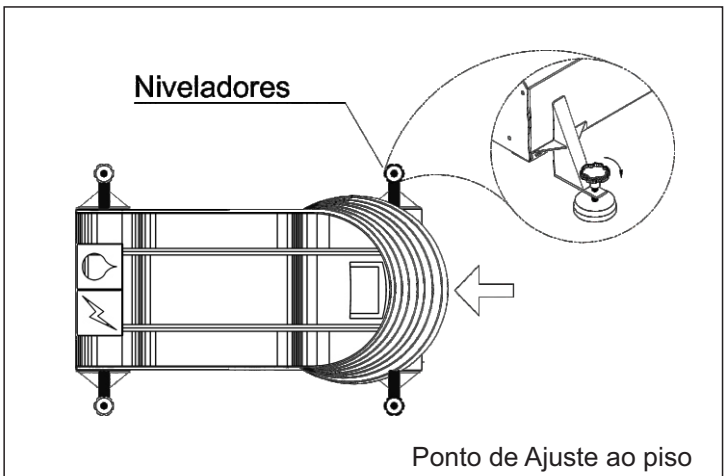
Junto ao local de trabalho da máquina, retire todos os eventuais materiais de embalagem e transporte como cartões, plásticos, paletes, madeiras de proteção, filme, ou outros.
Já no local exato de trabalho, nivele o equipamento com os ajustes dos apoios anti-vibratórios conforme figura seguinte.
É obrigatório que todos os apoios desta máquina fiquem ajustados ao piso.



Apoio anti vibratório

Aviso	**Nunca trabalhe com a máquina sem que sua instalação esteja completa.**

O piso deverá ser construídos de forma capaz de suportar os esforços decorrentes do peso da máquina e da carga para que está prevista, de acordo com a chapa de características desta máquina. O piso tem de ser um único lastro plano, não pode ter emendas entre apoios da máquina e inclinação máxima de 0,5%.
Os apoios anti-vibratórios devem ser reajustados sempre que necessário.
Certifique-se que não ficaram areias ou outros resíduos entre os apoios da máquina e o piso de forma a evitar falsos apertos, oscilações, vibrações ou ruídos inconvenientes.



Ponto de Ajuste ao piso

2.4 - LIGAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Aviso	**Qualquer intervenção no equipamento deve ser feita com o cabo de alimentação desconectado, no entanto, quando não for possível por questões técnicas trabalhar sem tensão, tome sempre as precauções necessárias para reduzir o risco de choques elétricos e de curto-cicuito.**

Esta intervenção deve ser feita por um técnico credenciado.
Proceder a ligação elétrica por intermédio de plugs em disjuntores (conforme especificação do equipamento).
Deve assegurar-se que a energia elétrica disponível cumpre as especificações da chapa de características desta máquina, nomeadamente que a potência disponível é superior à especificada para a máquina.
Não são permitidas emendas no cabo de alimentação.
Não é permitido o uso de extensões para inversão de fase, triplas ou outro sistema de adaptação.

OBS: Instalação por conta do CLIENTE

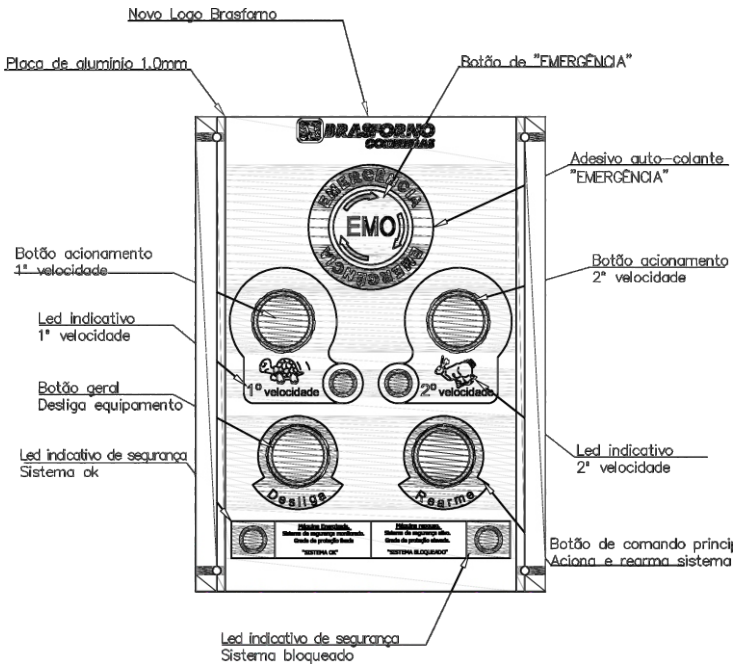
CAPÍTULO 3
UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

A utilização do equipamento é exclusivo no processo de fabricação de pães e derivados.

Aviso	A não utilização correta do equipamentos acarretará desgaste pré maturo dos componentes e perda da garantia.

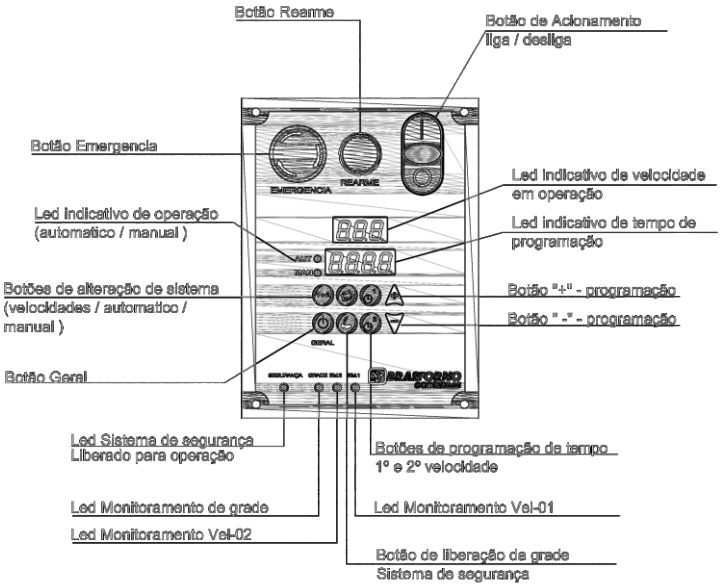
3.1 - COMANDO DA MÁQUINA - MANUAL

Esta máquina está equipada com um sistema de comando tecnológicamente evoluído que controla os motores e demais equipamentos elétricos.
Para a máquina trabalhar corretamente devem ser obedecidos algumas condições:
Grade fechada, botão de emergência desativado, interruptor geral ligado e luz de segurança acesa (verde).



3.2 - COMANDO DA MÁQUINA - AUTOMÁTICO

Esta máquina está equipada com um sistema de comando tecnológicamente evoluído que controla os motores e demais equipamentos elétricos.
Para a máquina trabalhar corretamente devem ser obedecidos algumas condições:
Grade fechada, luz de segurança acesa e interruptor geral ligado.
O Led irá piscar 3 vezes após isso levantar e abaixar a grade de proteção, apertar o botão de emergência 1 e soltar, depois apertar o botão de emergência 2 e soltar.


Botão Rearme
Botão de Acionamento liga / desliga
Botão Emergencia
Led indicativo de velocidade em operação
Led indicativo de operação (automatico / manual)
Led indicativo de tempo de programação
Botões de alteração de sistema (velocidades / automatico / manual)
Botão "+" - programação
Botão " -" - programação
Botão Geral
Led Sistema de segurança Liberado para operação
Botões de programação de tempo 1º e 2º velocidade
Led Monitoramento de grade
Led Monitoramento Vel-02
Led Monitoramento Vel-01
Botão de liberação da grade Sistema de segurança
EMERGÊNCIA
REARME
BRASFORNO

Aviso	**O Painel permite o trabalho em modo manual.**

3.3 - PARADA DE EMERGÊNCIA

Os botões de emergência deve ser acionado somente em casos que seja necessário parar a máquina de forma brusca por suspeita de danos na máquina ou a existência de riscos para a segurança de pessoas.
Não utilize estes botões em condições normais, nesse caso utilize o botão desliga (vermelho).

Aviso	**Em caso de alguma interferência aperto o botão de EMERGÊNCIA.** **A máquina é dotada de 2 botões de emergência**

Aviso	**É recomendado fazer o teste do sistema de segurança 1 vez por semana para avaliar o perfeito funcionamento do sistema.**

3.4 - COLOCAÇÃO DE INGREDIENTES

Abra a grade de segurança, e faça a limpeza conforme descrito no capitulo de manutenção diária deste manual.
A colocação dos ingredientes e o uso de porcentagens de hidratantes adequados são dois fatores muito importantes no processo de fabricação, pois destas operações pode depender a performance desta máquina. Devem ser seguidas as boas práticas de maneira a não forçar a máquina em demasia.
Feche a grade de segurança e selecione a função desejada no comando.
Qualquer que seja a opção selecione a velocidade adequada ao produto para que não haja formação de poeira excessivas.

3.5 - ADULTERAÇÃO / SUPRESSÃO

A Adulteração ou supressão acarretará na perda da garantia, principalmente a supressão dos componentes que fazem parte dos sistema de segurança, tais proteções móveis (grade) e fixas.

3.6 - RISCO DE UTILIZAÇÃO DIFERENTES AO PROJETO

A não utilização correta do equipamento acarretara na perda de garantia, risco de quebra de materiais, desgaste pré maturo de componentes, e falha nos componentes de segurança.

CAPÍTULO 4
CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA

4.1 - CARACTERÍSTICAS MECÂNICAS

Estrutura tem dimensões standart ou de acordo com o pedido especial, com robustez adequada ao fim que é destinada.
As transições mecânicas são feitas por correias e possuem velocidade manual ou automática.

4.1.1 MEDIDAS DE SEGURANÇAS ADOTADAS

Para melhor segurança, atendendo as normas vigentes foram adotadas as seguintes medidas:
1 - Grade de Proteção móvel monitorada
2 - 02 Botões de Emergência
3 - Carcaça aterrada
4 - Dotada de painel eletrico Nr12

Medidas adotadas para os modelos:
1 - AMRP 25
2 - AMRP 50

4.2 - CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Esta máquina foi produzida com as características definidas conforme placa de identificação.
Para consultar o esquema elétrico ver o anexo deste manual.
A instalação elétrica foi testada segundo a legislação aplicável e o registro do teste faz parte deste manual.

1. Parar a máquina;
2. Desligar o interruptor geral;
3. Desconectar o cabo da rede de energia;
4. Fazer as operações necessárias de manutenção ou reparação;
5. Ligar novamente a máquina á rede de energia elétrica;

OBS: Possui aterramento e proteção no painel.

4.3 - CAPACIDADE DA MÁQUINA

A linha de Amassadeira Espiral possui os modelos AMP/E 25 com capacidade de até 42kg de massa e o modelo
AMR/P 50 com capacidade de até 82 kg de massa.
A capacidade máxima das amassadeiras é medida pela capacidade máxima do tacho em quilogramas de farinha.
Normalmente esta aplica-se a farinha de trigo tipo 65 de 54% a 60% de água.
A quantidade minima a amassar é cerca de 10% da capacidade total do tacho.

4.4 - SISTEMA DE SEGURANÇA

A área de risco da amassadeira é a área do batedor, no entanto o operador não está exposto ao risco graças ás soluções adotadas para o equipamento.
- A grade de segurança deve estar fechada para a máquina poder funcionar.
- Quando se abre a grade de segurança o batedor e o tacho param num tempo igual ou inferior ao estipulado nas normas aplicáveis.
- O índice geral exterior de proteção da máquina é o índice de proteção IP 20 ou superior de acordo com o pedido especial.
- Só é possível remover as tampas de proteção ou outro sistema de segurança com o auxílio de ferramentas.

Se detectar que algum componente de um sistema de segurança está inoperacional desligue a máquina no interruptor geral e solicite a assistência técnica do fabricante.

OBS: A máquina pode apresentar falhas de funcionamento devido a queda de energia, tal como:
Falha simultânea nos componentes K0 e K1.

4.5 - CUIDADOS COM O BATEDOR

Uma das áreas da máquina potencialmente mais perigosas é a área do batedor em funcionamento no tacho.
O operador não necessita ter contato direto com a área pois essa esta protegida pela grade quando esta em funcionamento normal.

4.6 - CUIDADOS COM AS CORREIAS

O operador não necessita ter contato direto com a área das correias, não faz parte do trabalho do operador ter contato com essa área em seu funcionamento normal. Esta área está protegida com tampas rígidas e aparafusadas.

4.7 - EMISSÃO DE RUÍDO

A utilização de tecnicas particulares de construção mantém um nível de pressão sonora médio, ponderado (A) entre 35dB a 40dB, mantendo-se abaixo dos 70db exigido pela norma NBR 7565: “Esta norma especifica limites máximos de nível de potencia sonora Lw em decibés na escala de ponderação A, dB (A), para ruído transmitido no ar, emitido por máquinas elétricas girantes”.

4.8 - EMISSÃO DE RADIAÇÃO

A máquina não produz qualquer tipo de radiações de nenhuma espécie, inclusive não produz radiações ionizantes ou não ionizantes que possam colocar em risco a saúde do operador ou as pessoas expostas, mesmo em casos de uso de dispositivos médicos implantáveis ativos ou não ativos.

4.9 - CICLO DE VIDA DO EQUIPAMENTO

Aviso	
	Não colocar resíduos de componentes da máquina no lixo domésticos.

Os equipamentos Brasforno são fabricados com estruturas rígidas garantindo o funcionamento por vários anos (de acordo com a utilização correta do equipamento).
Frequencia de verificação conforme jornada de trabalho:

Número de turnos de 8 horas	Freqüência de verificação em 6 meses
1	Uma verificação no 6° mês
2	Uma verificação de 3 em 3 meses
3	uma verificação de 2 em 2 meses

CAPÍTULO 5
MANUTENÇÃO

Aviso	**Antes de cada operação de limpeza ou de manutenção da máquina, desligue o interruptor geral e o cabo de alimentação da rede elétrica.**

Sempre que efetuarem operações potencialmente perigosas tais como afinações mecânicas, manutenção, desmontagens, substituição de componentes elétricos, mecânicos ou de qualquer outro tipo, o operador deve assegurar-se que o cabo de alimentação está realmente desligado da rede elétrica.
Os componentes mecânicos internos da máquina podem eventualmente apresentar alguns riscos residuais de origem mecânica. Para manusear estes componentes use luvas de proteção.

Aviso	**Não coloque a máquina em funcionamento sem antes ter montado todas as tampas, dispositivos e proteções de segurança.**

No caso de fazer um pedido ao fabricante deverá informar o conteúdo da placa de identificação fixada na máquina. Consulte no anexo a lista de peças de reparação ou manutenção para esta máquina.

5.1 - QUANDO A MÁQUINA É NOVA

Proceda uma operação de limpeza da máquina conforme definido no ponto de limpeza diária da máquina neste manual.
Mesmo após a limpeza é conveniente experimentar o funcionamento antes de começar a produção com ingredientes que não sejam para consumo humano. Desta maneira poderá remover alguns resíduos provocados pela embalagem, transporte e instalação.

5.2 - LIMPEZA DA MÁQUINA

A Freqüência de limpeza da máquina deve ser ajustada conforme o tempo de trabalho e o tipo de produto.
A seguir sugestões de Freqüência de limpeza de acordo com a carga de trabalho.

Número de turnos de 8 horas	Freqüência de limpeza em 24 horas
1	Uma limpeza em 24 horas
2	Uma limpeza de 8 em 8 horas
3	

A máquina deve ser limpa após o trabalho na parte da grade, no interior do tacho e no batedor. Nestas áreas deve ser usado um desinfetante diluído de acordo com a informação do fabricante do produto de limpeza, após isso enxaguar com água abundante e a secagem deverá ser feita com papel ou panos secos.
Nas restantes áreas exteriores da máquina pode-se utilizar um aspirador, um pano ou esponja suave ligeiramente umedecidos com desinfetante diluído e em seguida enxaguar passando pano ou esponja umedecidos com água , sempre sem provocar escorrimento de líquidos. No final proceder a secagem com papel ou pano seco.
No interior da máquina pode ser utilizado aspirador para resíduos sólidos e poeiras.

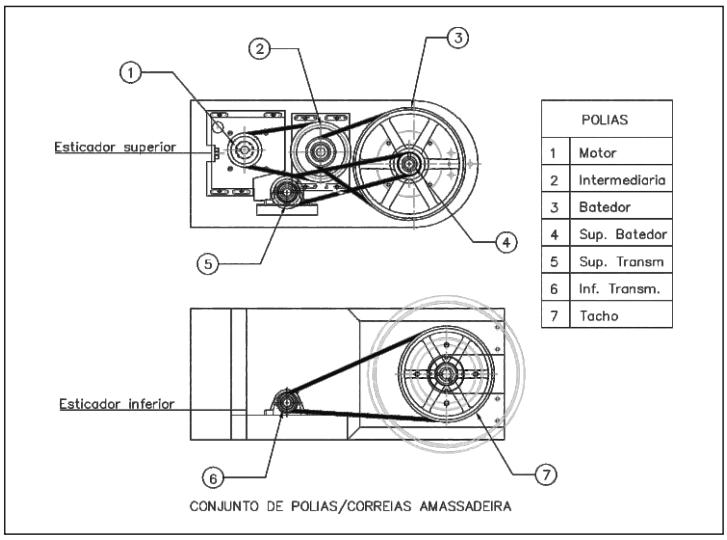
Aviso	**Não utilize facas, lixas, objetos metálicos, produtos corrosivos, abrasivos, tóxicos, solventes, ou qualquer outro tipo que possam danificar as superfícies ou deixar resíduos ao ponto de contaminar o produto.** **Não utilize jatos de água na limpeza da máquina.** **Desligar o equipamento e retirar o pluga da tomada.**

5.3 - VERIFICAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA

O sistema de segurança desta máquina garante em qualquer circunstância a segurança de pessoas. Para confirmação de operacionabilidade destes sistemas de segurança antes do inicio de cada turno de trabalho proceda da seguinte forma:
Verifique se todas as tampas de proteção estão operacionais.
Se não estiverem restabeleça a normalidade.
Abra a grade totalmente, (a máquina tem obrigatoriamente que desligar no inicio da abertura da grade) caso isso não aconteça desligue a máquina no interruptor geral e solicite assistência técnica ao fabricante.
Se a grade estiver de acordo feche-a novamente e coloque a máquina para trabalhar novamente.
Acione o botão de emergência (a máquina tem obrigatoriamente que desligar e manter-se desligada com o botão de emergência apertado), caso isso não aconteça desligue a máquina no interruptor geral e solicite assistência técnica ao fabricante.

5.4 - VERIFIQUE O ESTADO DAS CORREIAS

O esticamento das correias deverá ser efetuado por um técnico devidamente credenciado pelo fabricante.
Se necessário subir para chegar a tampa superior da máquina utilizar escada ou outro equipamento de elevação desde que cumpram as normas e demais legislação aplicável no pais.
Se for necessário esticar as correias proceder da seguinte forma:
Desligar o interruptor geral da máquina;
Desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica;
Desapertar os parafusos da tampa;
Desapertar ligeiramente os parafusos do suporte do motor;
esticar as correias até estarem esticadas de acordo com a figura abaixo:



CONJUNTO DE POLIAS/CORREIAS AMASSADEIRA

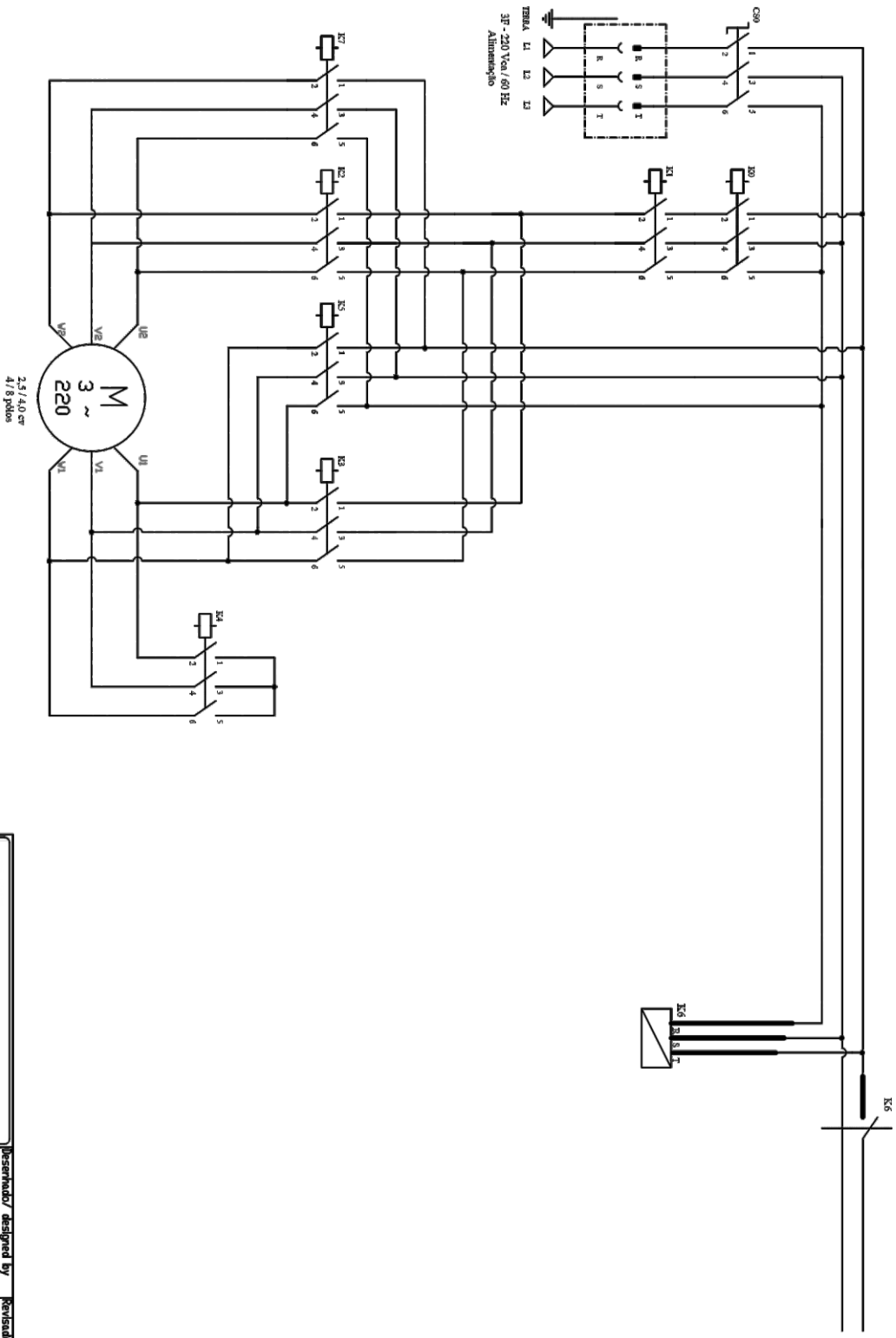
No caso de uma correia se partir devem ser substituídas todas, não só a que partiu. Ao substituir todas utilizar o mesmo número de série fornecido pelo fabricante.
Apertar novamente os parafusos do suporte do motor, verificar de novo as correias e se houver necessidade repita o procedimento.
Apertar os parafusos da tampa.
Dependendo da frequência de uso e do esforços exigidos da máquina este período deve ser ajustado conforme a necessidade. Quanto maior for a frequência de uso ou esforços exigidos menor deverá ser o intervalo de tempo entre as verificações.

5.5 - PROCEDIMENTO EM SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA

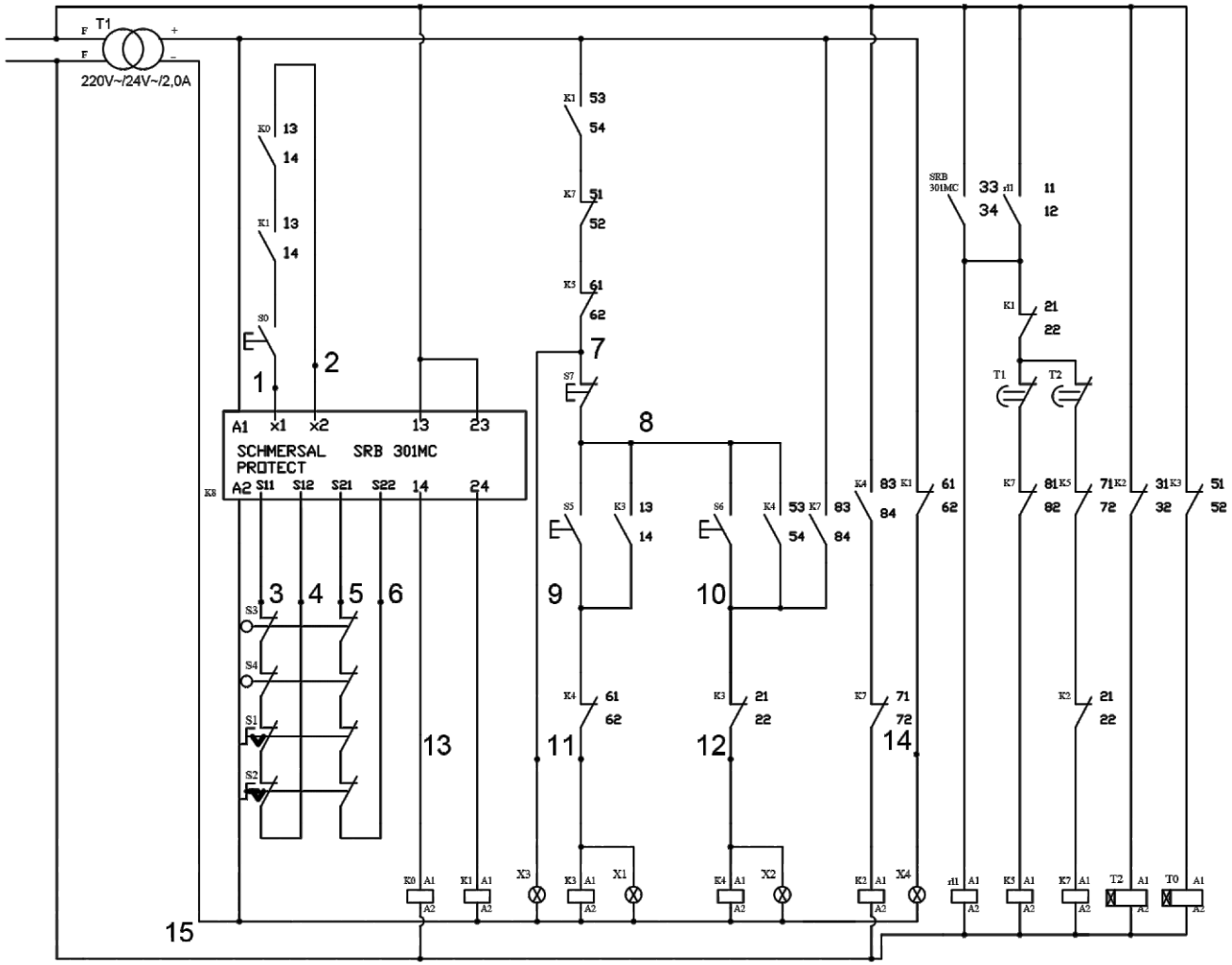
Isolar o local do acidente, prestar primeiros socorros (quando aplacável) e solicitar remoção do ferido para um posto de atendimento o mais rápido possível.

6 - ANEXOS

6.1 - ESQUEMA ELÉTRICO 220V



BRASFORNO COMBIBRAS			Desenhado/ designed by	Revisado/ Reviewed by	Aprovado/ Approved by
			RICARDO	REGINALDO	RENATO
			Data/ Date 30/01/2014	Data/ Date 30/01/2014	Data/ Date 30/01/2014
Escala/Scale SEM	Revisão 00	Massa/Mass (Kg)	Página/Sheet 1/2	Código/Code	
Arquivo/File AMASSADEIRA PRISMA 220T			Nome da Peça Name of Part COMANDO MONITORADO PARA AMASSADEIRA COM MOTO-FREIO		



LEGENDA

Símbolo	Componente	Código
K0	Contator de redundância	50153
K1	Contator de redundância	50153
K2	Contator de ligação da alta rotação	50520
K3	Contator de ligação da baixa rotação	50520
K4	Contator de fechamento da alta rotação	50112
K5	Contator de frenagem (baixa)	50153
K6	Contator de frenagem (alta)	50153
K7	Relé de sequência de fase	50751
K8	Relé de sequência de fase	50568
S0	Botão de rearme	50582
S1	Emergência 1	50607
S2	Emergência 2	50607
S3	Fim de curso 1	51006
S4	Fim de curso 2	51006
S5	Botão baixa rotação	50522
S6	Botão da alta rotação	50522
S7	Botão desliga	50499
X1	sinaleiro baixa rotação	50564
X2	sinaleiro alta rotação	50564
X3	sinaleiro máquina energizada	50565
X4	sinaleiro máquina em repouso	50546
t1	temporizador (baixa velocidade)	50020
t2	temporizador (alta velocidade)	50020
rl1	relé de interface	50016
T1	Fonte chaveada	50850
CS0	Chave seccionadora	50291

BRASFORNO COMBIBRAS

Desenhado/ designed by	Revisado/ Reviewed by	Aprovado/ Approved by
RICARDO	REGINALDO	RENATO
Data/ Date 30/01/2014	Data/ Date 30/01/2014	Data/ Date 30/01/2014

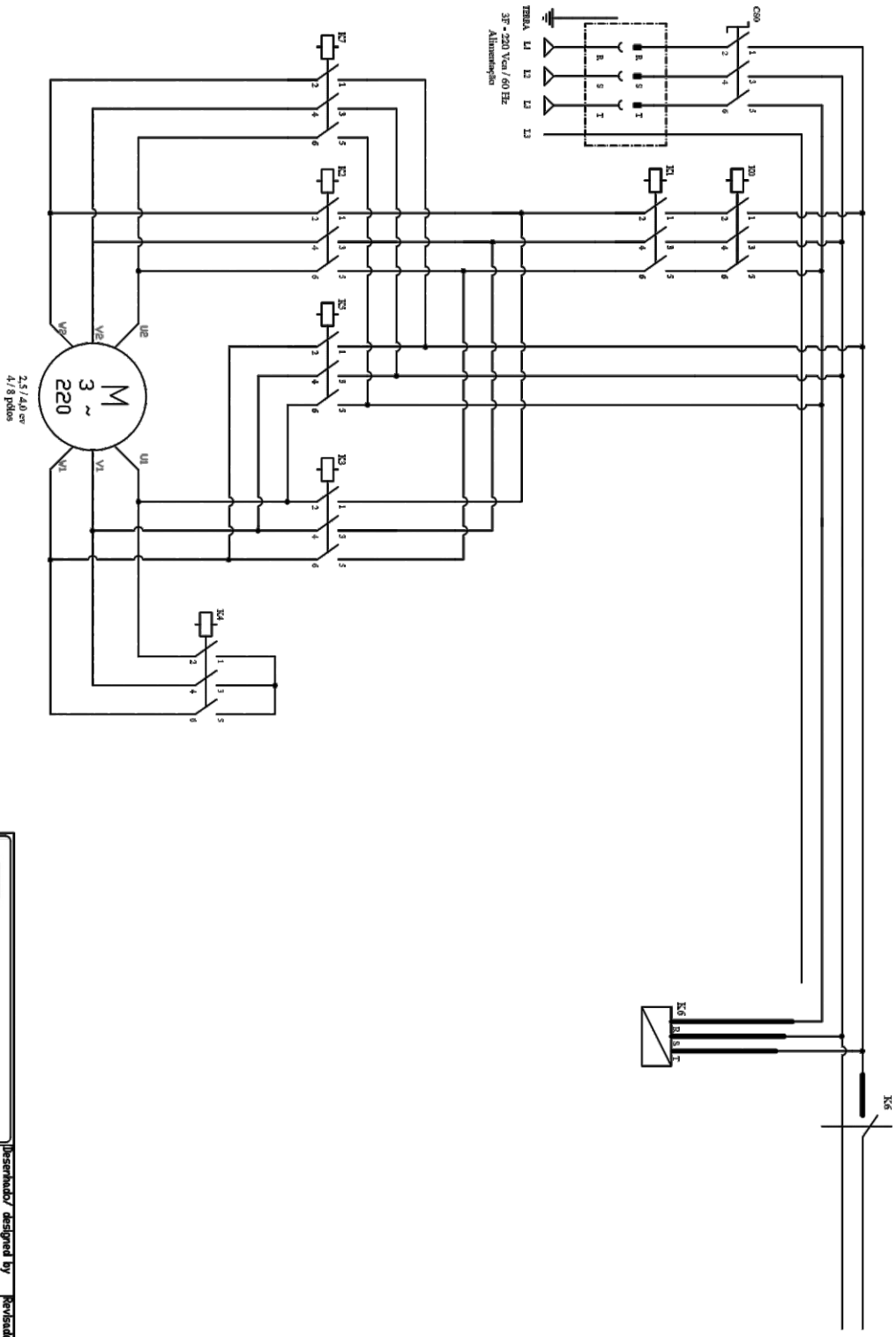
Escala/Scale	Revisão	Massa/Mass (Kg)	Pagina/Sheet	Código/Code
SEM	00		2/2	

Arquivo/File: AMASSADEIRA PRISMA 220T

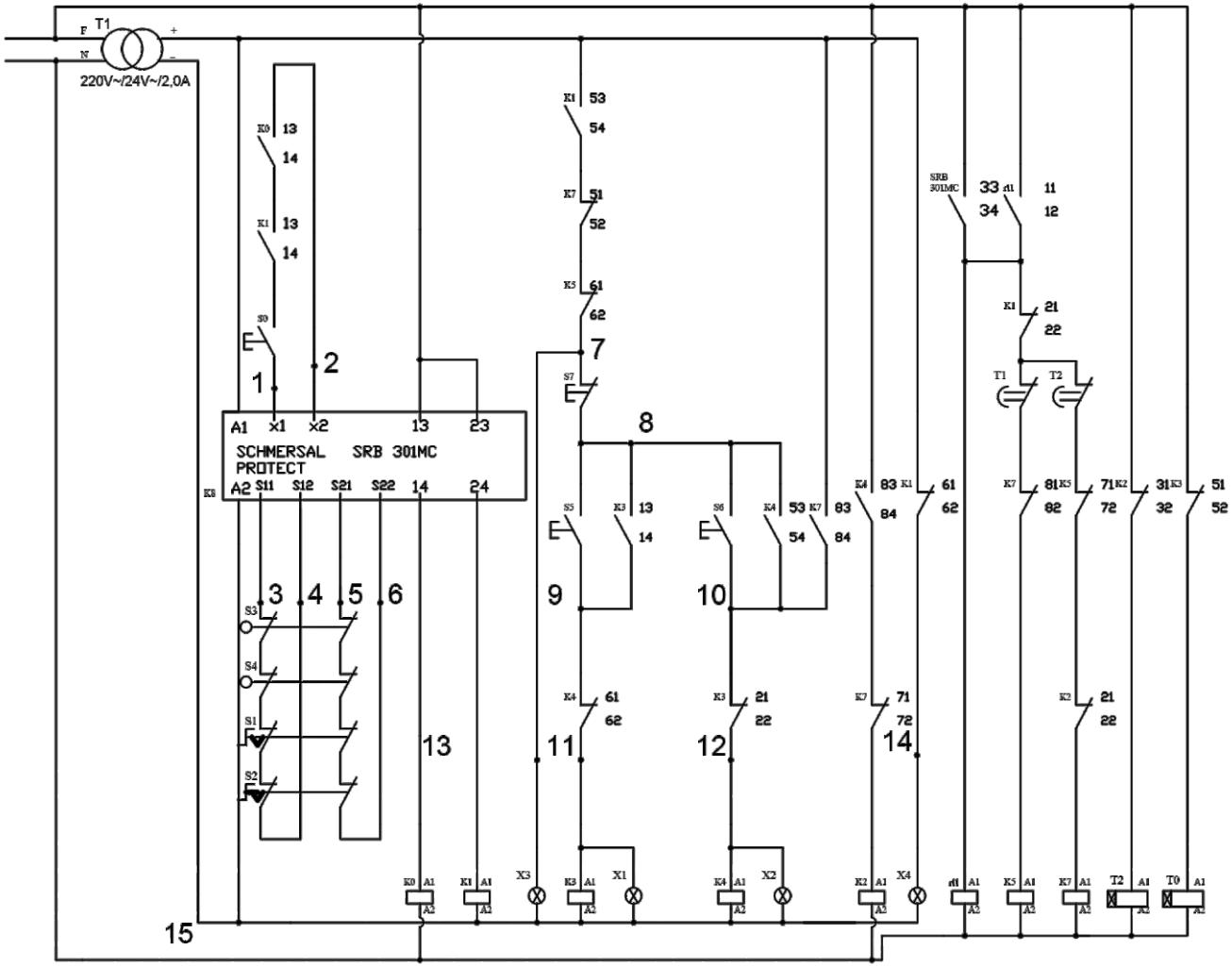
Name da Peça / Name of Part: COMANDO MONITORADOPARA AMASSADEIRA COM FRENAGEM

6 - ANEXOS

6.1 - ESQUEMA ELÉTRICO 380V



BRASFORNO COMBIBRAS	Desenhado/ designed by: RICARDO	Revisado/ Reviewed by: REGINALDO	Aprovado/ Approved by: RENATO
	Data/ Date: 05/02/2014	Data/ Date: 05/02/2014	Data/ Date: 05/02/2014
Escala/Scale: SEM	Revisão: 00	Massa/Mass (Kg):	Pagina/Sheet: 1/2
Arquivo/File: AMASSADEIRA PRISMA 380T			Código/Code:
Nome da Peça / Name of Part: COMANDO MONITORADO PARA AMASSADEIRA COM MOTO-FREIO			



LEGENDA

Simbolo	Componente	Código
K0	Contator de redundância	50153
K1	Contator de redundância	50153
K2	Contator de ligação da alta rotação	50520
K3	Contator de ligação da baixa rotação	50520
K4	Contator de fechamento da alta rotação	50112
K5	Contator de frenagem (baixa)	50153
K6	Contator de frenagem (alta)	50153
K7	Relé de sequência de fase	50751
K8	Relé de sequência de fase	50568
S0	Botão de rearme	50582
S1	Emergência 1	50607
S2	Emergência 2	50607
S3	Fim de curso 1	51006
S4	Fim de curso 2	51006
S5	Botão baixa rotação	50522
S6	Botão da alta rotação	50522
S7	Botão desliga	50499
X1	sinaleiro baixa rotação	50564
X2	sinaleiro alta rotação	50564
X3	sinaleiro máquina energizada	50565
X4	sinaleiro máquina em repouso	50546
t1	temporizador (baixa velocidade)	50020
t2	temporizador (alta velocidade)	50020
rl1	relé de interface	50016
T1	Fonte chaveada	50850
CS0	Chave seccionadora	50291

BRASFORNO COMBIBRAS

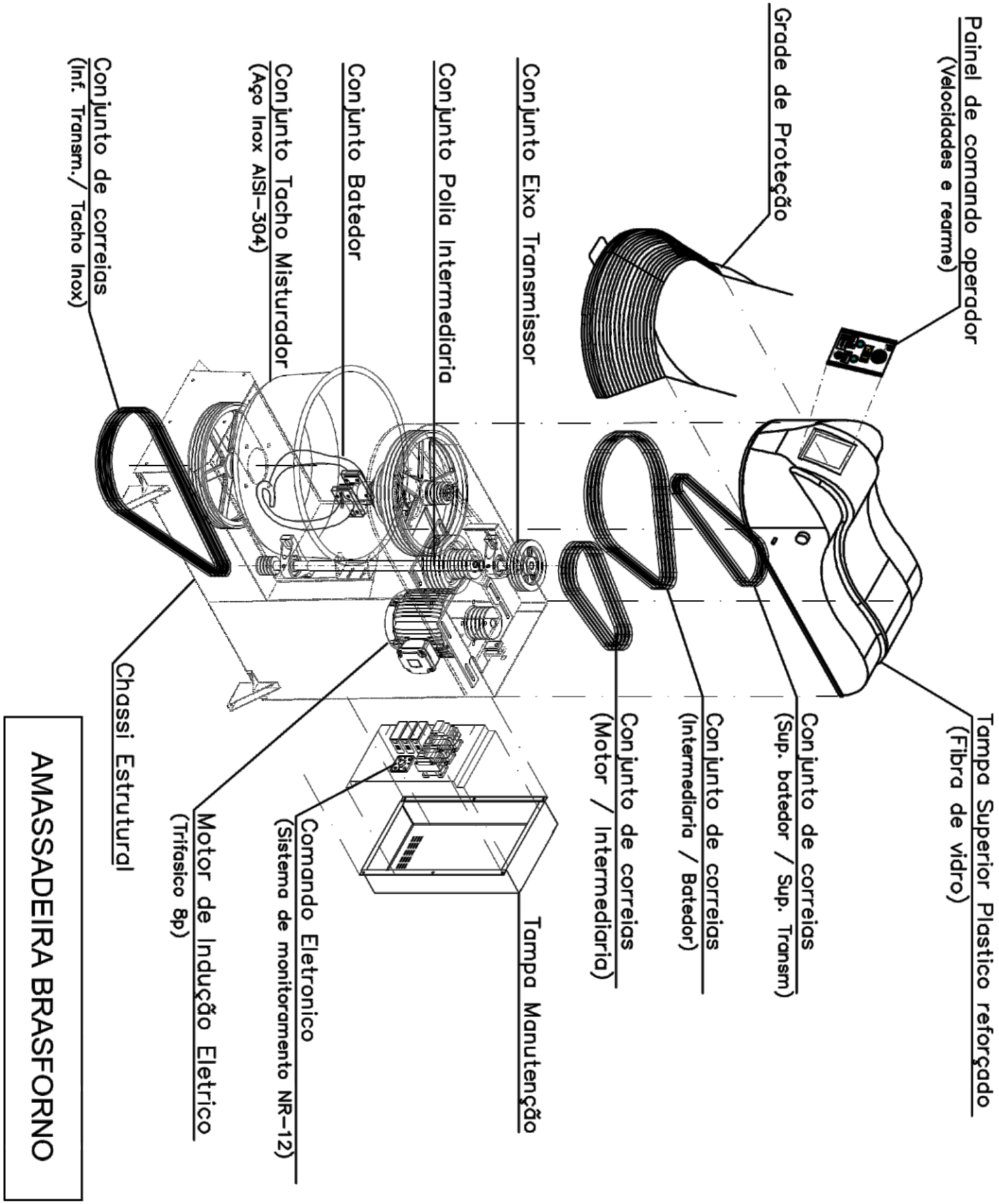
Desenhado/ designed by	Revisado/ Reviewed by	Aprovado/ Approved by
RICARDO	REGINALDO	RENATO
Data/ Date 05/02/2014	Data/ Date 05/02/2014	Data/ Date 05/02/2014

Escala/Scale	Revisão	Massa/Mass (Kg)	Pagina/Sheet	Código/Code
SEM	00		2/2	

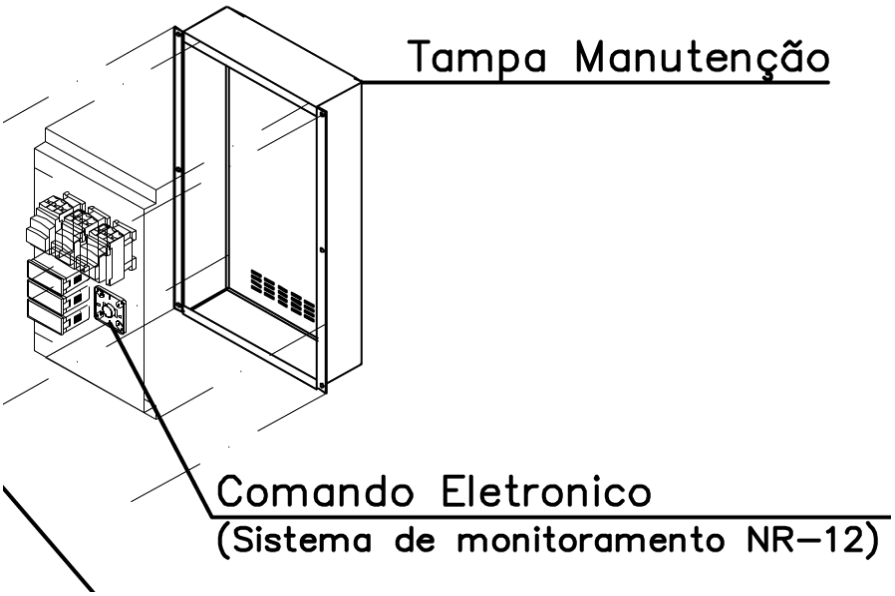
Arquivo/File: AMASSADEIRA PRISMA 380T

Nome da Peça / Name of Part: COMANDO MONITORADOPARA AMASSADEIRA COM FRENAGEM

6.2 - DETALHES E ACESSÓRIOS DA MÁQUINA



6.2 - DETALHES E ACESSÓRIOS DA MÁQUINA



Simbolo	Componente	Fabricante	Código
K0 25A VCA	Contator de redundancia positivamente guiado	Schnneider	50153
K1 25A VCC	Contator de redundancia positivamente guiado	Schnneider	50153
K2 18A VCC	Contator de ligação da baixa rotação	Corb Kacon	50520
K3 18A VCA	Contator de ligação da alta rotação	Corb Kacon	50520
K4	Contator de fechamento da alta rotação	Schnneider	50112
K5	Relê de seqüencial de fase	Digimec	50751
K6	Relê de segurança SRB 301	Schnneider	50568
S0	Botão de rearme	Eaton	50582
S1	Emergência 1	Eaton	50607
S2	Emergência 2	Eaton	50607
S3	Fim de curso 1	Schmersal	51006
S4	Fim de curso 2	Schmersal	51006
S5	Botão desliga	Moeller	50499
S6	Botão de baixa rotação	Eaton	50522
S7	Botão de alta rotação	Eaton	50522
X1	Sinaleiro de baixa rotação	ILG	50564
X2	Sinaleiro de alta rotação	ILG	50564
X3	Sinaleiro de máquina energizada	ILG	50564
X4	Sinaleiro de máquina em repouso	ILG	50564
T1	Fonte chaveada	Schmersal	50850
CS0	Chave seccionadora geral	THS	50291